

Fyrirtækjapjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

9. – 13. febrúar

Mánudagur – Monday

Falafel með tagine sósu og cous cous (G)

Falafel with tagine sauce and cous cous (G)

Þriðjudagur - Tuesday

Vegan pasta alfredo með brauði (G)

Vegna pasta Alfredo with bread (G)

Miðvikudagur – Wednesday

Brokkólí- og svartbauna pottréttur með kókosmjólk, tómát, hvítlauk, lauk og grænmeti

Cauliflower- and black bean stew with coconut milk,
tomato, garlic, onion and vegetables

Fimmtudagur – Thursday

Grillað bragðmikið blómkál með hummus og chimichurri

Roasted and spiced cauliflower with hummus and Chimichurri

Föstudagur – Friday

Tandoori ekki kjúklingur með kartöflum

Tandoori vegan chicken with potatoes

(G) – Glúten/Gluten (H) – Hnetur/Peanuts - (S)- Soyja/Soya

Vinsamlegast athugið að notum mikinn lauk og hvítlauk í okkar vegan rétti

Please note that we use a lot of onion and garlic for our vegan courses

Innihaldslýsingar – Ingredient's descriptions

Í eldhúsi Kokkanna eru notuð hráefni sem geta valdið ofnæmi eins og hnetur, mjólk, egg, baunir og ýmiskonar fræ.

Allir kraftar sem eru notaðir eru án MSG.

In our kitchen we use products that can cause allergy such as peanuts, milk products, eggs, beans and seeds. All our stocks are MSG free.

Mánudagur – Monday

Falafel [kjúklingabaunir 60%, laukur, sólblómaolía, **hveiti**, steinselja, maizena, salt, krydd, sodíum bíkarbónat], **cous cous** [**durum hveiti**], laukur, hvítlaukur, gulrætur, **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], krydd, grænmeti, repjuolía, salt, pipar

Þriðjudagur - Tuesday

Spaghetti [**durum hveiti**, vatn], **vegan hakk** [Vatn, **sojaprótein**, repjuolía, laukur, salt, krydd, náttúrulegt bragðefni, karamelliseraður sykur], tómatur, laukur, hvítlaukur, **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], grænmeti, krydd, salt, pipar

Miðvikudagur – Wednesday

Blómkál, svartar baunir, kartöflur, kókosmjólk, tómatur, laukur, hvítlaukur, **Grænmetiskraftur**: [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], salt, pipar, krydd

Fimmtudagur – Thursday

Blómkál, kjúklingabaunir, **tahini** [**sesam** mauk], ólífuolía, hvítlaukur, kryddjurtir, chil pipar, edik, sítrónusafi, salt, pipar

Föstudagur – Friday

Ekki kjúklingur [Vatn, sojaprótein duft, repjuolía, ilmefni, salt, maltoextrakt, grænmeti (laukur, gulrætur, tómatur), sykur], hvítkál, gulrætur, grænmeti, hot sauce [Cayenne piparósa, (þroskaður Cayenne pipar, eimað edik, salt, þurrkaður hvítlaukur), vatn, smjörlíki (soyabaunir, hert soyaolía, vatn, salt, ein- og tvíglýserið, soyaelasítín, E-211, E-160a), sykur, salt, paprika, xanthan gum, litarefni, þurrkaður hvítlaukur, E-211, krydd, E-401, E-385], majónes [repjuolía, vatn, sykur, umbreytt kartöflusterkja, salt, sinnep(vatn, edik, sykur, sinnepsfræ, salt, krydd, bragðefni), sinnepsduft, krydd, rotvarnarefi (E202, E211, krydd, kartöflur, olía

(G) – Glúten/Gluten (H) – Hnetur/Peanuts - (S)- Soyja/Soya

Vinsamlegast athugið að notum mikinn lauk og hvítlauk í okkar vegan rétti
Please note that we use a lot of onion and garlic for our vegan courses